

# **JAMU MADURA : EKSISTENSI, EKSPEKTASI DAN REALITAS PENGEMBANGANNYA DALAM PERSPEKTIF PRODUSEN DAN KONSUMEN**

**Selvia Nurlaila**

Fakultas Pertanian Universitas Madura

E – mail : [selvia@unira.ac.id](mailto:selvia@unira.ac.id)

## **ABSTRACT**

Madura Island has a reputation as one of the herbs that have been tested by the National empirical use. Jamu Madura has tremendous potential as a non-food and agri products have a heritage and cultural identity that should always be preserved. The purpose of this study was to analyze the existence, expectation and reality Jamu Madura development from the perspective of producers and consumers. Type a descriptive study with qualitative methods. Location of study include Sumenep, Pamekasan and Sampang. The experiment was conducted in January to June 2013. Analysis of the data using interactive model.

Existence of Jamu Madura is still running and is predicted to achieve an increase in line with the persistence of the production at the producer level and at the level of consumer purchases. Jamu Madura types can be classified into 3 types namely (a) the herbal treatment for women; (b) Herb married couples (couples) and (c) medicinal couples and illness (complete). Marketing Herbalist has spread on the island of Madura Madura, big cities such as Jakarta, Surabaya, Malang, Jawa also reaches beyond even to foreign countries. Expectations of producers and consumers Jamu Madura. Herbal medicine as a cultural heritage that should be preserved and developed. Jamu Madura effort is still to be developed with the production of herbal medicine, the benefits received by producers and sales are still running. Belief according to both producer and consumer perspectives on Jamu Jamu Madura Madura that can heal even though the process is slow but it is not detrimental to health. Jamu Madura proven efficacy perceived by consumers. Jamu Madura reality development consists of efforts include the development of raw materials, product diversification, development, marketing, packaging improvement, human resource development (HRD) research and development. Relevant stakeholders such as the Association of herbal medicine, community leaders, banking, cooperatives and producers need to be aware kompetitor.

***Key word: Jamu Madura, Existence, Expectations, Reality Development***

## **PENDAHULUAN**

Industri obat tradisional di Indonesia, telah mengalami kemajuan pesat baik dari segi produksi maupun pemasarannya. Hingga akhir tahun 2003 telah terdapat 1.012 industri obat tradisional yang memiliki izin usaha industri, terdiri dari 105 industri berskala besar dan 907 industri

kecil (Aspan, 2004). Kecendrungan ini meningkat disebabkan oleh perubahan lingkungan hidup, perilaku manusia, perkembangan pola penyakit, obat modern tidak dapat menyembuhkan sebagian besar (70 %) penyakit, terutama penyakit bawahan, kronis, degeneratif, virus dan kanker, serta adanya efek samping obat kimia (Azis dan Sasanti, 2011).

Ketersediaan bahan baku untuk pembuatan jamu tradisional di Indonesia cukup melimpah. Hasil riset Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) menyebutkan bahwa Indonesia memiliki 30.000 spesies tanaman obat dari total 40.000 spesies yang ada diseluruh dunia. Walaupun Indonesia baru memanfaatkan sekitar 180 spesies sebagai bahan baku, industri jamu tradisional tidak memiliki ketergantungan impor. obat bahan alam dari sekitar 950 spesies yang berkhasiat sebagai obat. Kenyataan ini mengindikasikan bahwa dari segi ketersediaan bahan baku, industri jamu tradisional tidak memiliki ketergantungan impor (Anonymous, 2007). Sebanyak 940 jenis tumbuhan telah terdaftar sebagai penyedia bahan ramuan untuk keperluan pengobatan secara tradisional (Rifa'i, 2000).

Pulau Madura punya sumber daya alam yang sangat potensial untuk mempercepat pengembangan pertanian menuju peningkatan kontribusi terhadap peningkatan pendapatan masyarakatnya sekarang dan di masa mendatang, apalagi adanya jembatan Suramadu makin memperlancar akses di bidang pertanian dari hulu sampai hilir. Pulau Madura juga punya reputasi sebagai salah satu produsen jamu nasional yang produksinya sudah diakui secara nasional bahkan di tingkat internasional dan jamu produksi Madura ini dikenal di kota-kota besar di Indonesia.

Jamu Madura memiliki potensi luar biasa sebagai produk agri non pangan, selain garam, rumput laut, dan tembakau. Jamu Madura tidak hanya dikenal di dalam negeri, namun sudah merambah pasar di luar negeri (Anonymous, 2011a). Menurut Rifa'i (2000), pada zaman dahulu potensi pengetahuan akan racikan tumbuhan obat ini didukung dengan tersedianya berbagai macam tumbuhan yang biasa menjadi tanaman pekarangan masyarakat, akan tetapi sekarang ini, tumbuh-tumbuhan tersebut keberadaannya menjadi sangat sulit

ditemukan atau menjadi liar seiring dengan keengganan masyarakat untuk memanfaatkan dan menanamnya. Hilangnya pengetahuan pribumi dikhawatirkan lebih cepat dibandingkan dengan menyusutnya keanekaragaman hayati tumbuh-tumbuhannya sendiri (Purwanti, 2001).

Jamu adalah ramuan tradisional khusus dari Indonesia yang dibuat dari beberapa tumbuhan yang berguna untuk memelihara kebugaran, pengobatan, meningkatkan vitalitas, dan perawatan kecantikan (Suhartini, Sri., Dkk, 2000). Begitu juga dengan Jamu tradisional Madura. Sejak beratus-ratus tahun yang lalu perempuan Madura telah mengolah ramuan tradisional warisan budaya lokal. Tak hanya jamu yang berkhasiat untuk menyembuhkan berbagai penyakit tetapi juga jamu-jamu tradisional lainnya yang khusus diperuntukkan untuk kebahagiaan suami istri, seperti jamu Sari Rapet, Jamu Empot, Jamu Kembali Gadis dan lain sebagainya. Bahkan Wanita Madura juga menemukan rahasia terhebat dan menerapkannya dalam bentuk Jamu Tongkat maupun sabun tradisional.

Berdasarkan permasalahan di atas, maka diperlukan suatu penelitian untuk mengetahui sejauh mana eksistensi, ekspektasi dan realitas pengembangan Jamu Madura dalam perspektif produsen dan konsumen. Penelitian bertujuan Untuk menganalisis eksistensi, ekspektasi dan realitas pengembangan Jamu Madura menurut perspektif produsen dan konsumen.

## **METODE PENELITIAN**

Jenis Penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan metode kualitatif. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian saat sekarang, yang artinya penelitian ini bermaksud mengadakan penyidikan dengan menggambarkan/ melukiskan keadaan objek/ subjek penelitian pada saat sekarang

berdasarkan fakta-fakta yang tampak atau sebagaimana adanya (Bogdan and Bilkan, 1982). Paradigma kualitatif dipilih karena penelitian ini bermaksud mengetahui dan memahami secara lebih mendalam mengenai Informasi tentang ekspektasi, eksistensi dan realitas pengembangan Jamu Madura dalam perspektif produsen dan konsumen.

Informan penelitian ini adalah produsen jamu dan konsumen Jamu Madura. Informan tersebut dibuat sampel yang menggunakan *non random sampling* dengan metode *purposive sampling*. Alasan menggunakan *purposive sampling* adalah tidak semua masyarakat Madura sebagai produsen dan konsumen Jamu Madura. Oleh karena itu, informan langsung dipilih pada saat melaksanakan penelitian terhadap produsen dan konsumen jamu sehingga kriteria informan yang diperoleh benar-benar sesuai dengan penelitian yang dilakukan.

Sebagai informan awal dipilih secara *purposive*, obyek penelitian yang menguasai permasalahan yang diteliti (*key informan*). Informasi selanjutnya diminta kepada informan awal untuk menunjukkan orang lain yang dapat memberikan informasi, dan kemudian informan ini diminta pula untuk menunjukkan orang lain yang dapat memberikan informasi dan begitu seterusnya. Cara ini biasanya lazim disebut sebagai *Snowball Sampling*.

Metode Analisa data dilakukan dalam penelitian ini adalah metode analisa kualitatif, yaitu data yang diperoleh disusun secara sistematis untuk dianalisa secara kualitatif untuk memberikan penjelasan tentang masalah yang akan dibahas. Dalam penelitian kualitatif, analisa data dilakukan sejak awal penelitian dan selama proses penelitian dilaksanakan. Data diperoleh kemudian dikumpulkan untuk diolah secara sistematis. Dimulai dengan wawancara, observasi, mengedit, mengklarifikasi, mereduksi, selanjutnya aktivitas penyajian

serta menyimpulkan data. Teknik analisa data dalam penelitian ini menggunakan model analisis interaktif (Miles dan Huberman, 1992).

Dengan menggunakan metode yang terdiri dari tiga jalur kegiatan yakni reduksi data, pengujian data, dan penarikan kesimpulan yang ketiganya dilakukan dalam suatu proses yang terjadi terus-menerus (*open-ended process*). Reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan itu dilakukan sebelum, selama, dan sesudah proses penelitian lapangan

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### Eksistensi Jamu Madura

#### 1. Jumlah Pengusaha Jamu Madura

Jamu Madura sebagai warisan budaya Madura telah diusahakan oleh masyarakat Madura sejak beratus-ratus tahun lalu. Pulau Madura merupakan daerah penghasil Jamu Madura. Kabupaten Sampang terdapat tiga perusahaan Jamu Madura, Kabupaten Pamekasan terdapat dua puluh lima perusahaan Jamu Madura, dan Kabupaten Sumenep terdapat 15 perusahaan Jamu Madura.

Jamu Madura sangat terkenal sejak jaman nenek moyang dan diwariskan secara turun temurun. Salah satu produsen Jamu Madura yang sudah terkenal adalah "Madura Sari". Perusahaan jamu yang beralamat di Jl. Pahlawan 21 Sampang ini telah berdiri sejak seratus tahun yang lalu dan sekarang merupakan generasi ketiga. Usaha ini memproduksi bermacam-macam jenis jamu tradisional ramuan Madura dengan berbagai macam khasiatnya dan sudah menembus pasaran keluar pulau Madura hingga ke luar negeri.

Semakin banyak jumlah yang memproduksi Jamu Madura maka akan semakin meningkatkan kondisi sosial masyarakat. Masyarakat yang semula menjadi pengangguran kini memiliki

lapangan pekerjaan menjadi karyawan Jamu Madura yang nantinya akan meningkatkan pendapatan dan taraf hidupnya lebih sejahtera.

## 2. Bahan Baku

Produsen Jamu Madura “KIA” menyatakan :

“.....*tak sakabbinah bahan jemuh dari taneman e Madureh, tapeh madeteng deri daerah lain. Biasanah ngobengih ka sorbajah dalem bentuk kerrenggah.*”

“.....tidak seluruh bahan bakunya adalah hasil tanaman di Pulau Madura, tetapi mendatangkan dari daerah lain. Biasanya membeli di Surabaya dalam bentuk kering”

Bahan baku untuk pembuatan Jamu Madura yang berasal dari Madura biasanya langsung dibeli di pasaran lokal setempat, dari petani langsung, dan petani yang mengantarkan bahan baku ke tempat produksi. Sedangkan bahan baku yang berasal dari luar Madura banyak yang dibeli dari Toko Bahan Baku Jamu yang banyak terdapat Surabaya dan daerah luar Jawa lainnya. Adapun bahan baku yang berasal dari luar Jawa biasanya dibeli melalui pesanan. Menurut Pandia (2008) tidak seluruh bahan baku Jamu Madura adalah hasil tanaman di Pulau Madura tetapi justru dari daerah lain, pelaku usaha rumahan yang khusus membuat Jamu biasanya membeli bahan baku di pedagang Surabaya.

Menurut Saleh (2009) bahwa di antara beberapa bahan baku yang banyak diambil dari Madura adalah temu ireng (*curcuma aeruginosa roxb.*), temu lawak (*curcuma xanthorrhiza roxb.*), jahe (*zingiber officinale, rose*), kencur (*kaempferia galanga*), lempuyang (*zingiber aromaticum*), bangle (*zingiber purpureum*), sambiloto (*andropogon paniculata*), laos (*galangae rhizoma*), kunir (*Curcuma domestica R*), kunyit (*curcuma domestica*

*val.*), kunci (*boesenbergia pandurata*), daun sirih (*piperis folium*), pinang (*areca semen*), cabe jamu (*piper retrofractum, vahl.*)

## 3. Jenis Jamu Madura

### a. Jamu Madura Khusus Wanita

Jenis produk produsen Jamu Mawwadah Kabupaten Pamekasan yang terkenal dengan ramuan perawatan untuk kaum wanita memproduksi Galian Rapet Istimewa, Empot-empot, Lulur Kuning, Lulur Putih, Boreh Cair, Sabun Sepet Wangi, Sabun Susu, Dupa, dan Ratus

### b. Khusus Hubungan Suami Istri (Pasutri)

Jenis produk produsen Jamu Madura Ummu Ali Kabupaten Sumenep adalah Jamu Empot Ayam, Jamu Kuat Lelaki, Galian Rapet dan Bubuk Kembali Gadis. Jamu tradisional Madura lekat dengan hubungan pasangan suami istri (pasutri) dan keharmonisan keluarga.

### c. Pasutri dan Penyakit (Lengkap)

Ada tiga produsen yang termasuk dalam kategori ini yakni Produsen Jamu Madura “Madura Sari”, KIA dan Ummi Kalsum. Jenis Jamu Madura yakni Laki-laki Super, Sehat Laki-laki, Sari Rapet Super, Sari Rapet Biasa, Sari Rapet Godokan, Pegal Linu, Selokarang, Delima Putih Super, Delima Putih Biasa, Galian Singset, Galian Montok, Remaja Putri, Anti Jerawat, Awed Muda/ Awed Ayu, Menghilangkan Bau Badan, Menyuburkan Kandungan, Menjarangkan Anak, Membesarkan Buah Dada, Kencing Manis, Rheumatik, Asam Urat, Asma, Lulur Susu, Sabun Keset, Dupa, Ratus Vagina, Tongkat Wasiat, Galian Penganten, Bersalin Lengkap 40 hari, Serbuk Bau Badan/ Deodoran, Serbuk

Kembali Perawan, Bedak Sari untuk Penganten.

#### 4. Pemasaran

Produsen Jamu Ummu Ali menuturkan

*“.....ajuel jemuh langsung ecompok nekah, ka pamekasan, sampang, bangkalan manbi ke luar poloh ke Pasuruan, Jakarta, Malang, Jepara, Surabaya, Pati, dan Bandung.”*

*“.....pemasaran jamu langsung saya dilakukan di rumah saya, pemasaran juga ke pamekasan, sampang dan bangkalan sedangkan kalo luar pulau saya pasarkan ke Pasuruan, Jakarta, Malang, Jepara, Surabaya, Pati, dan Bandung.”*

Jamu Madura mendapatkan respon yang positif. Pemasaran Jamu Madura selain di kalangan lokal seperti lintas Kabupaten, juga telah dikirim ke luar Kota bahkan sampai ke luar negeri. Hal ini sependapat dengan Hardiansyah seorang pengusaha Jamu Madura kepada kabarbisnis.com di Bangkalan bahwa pemasaran produknya telah mencapai Surabaya, Malang, Jakarta, dan kota-kota lain di seluruh Indonesia. Jamu Madura saat ini sudah banyak dikenal publik karena khasiat dan keistimewaannya (Anonimous, 2011b).

#### Ekspektasi Jamu Madura Menuut Produsen

##### 1. Keberlanjutan Usaha

Penuturan Produsen Jamu Madura “Madura Sari” :

*“.....usaha jemuh nekah gik sae eterrossagih karehah gik banyak se ngobenngnah, onntonggah sekitar tello poloh jutah ben bulennah.”*

*“.....usaha Jamu Madura masih bisa dilanjutkan karena masih banyak peminatnya, keuntungan yang kami dapatkan sekitar 30 juta tiap bulannya.”*

Keberlanjutan usaha Jamu Madura tergantung pada ketersediaan bahan baku, alat produksi, tenaga kerja, harga yang ditawarkan, pasar dan keuntungan. Adanya bahan baku, alat produksi dan tenaga kerja dapat menghasilkan produk jamu madura, menjual produk ke pasaran dengan harga yang sesuai dengan biaya produksi dapat menghasilkan profit atau keuntungan sehingga usaha tersebut dapat dilanjutkan. Berdasarkan wawancara terhadap lima produsen Jamu Madura tingkat keuntungan yang diperoleh produsen Jamu Madura yakni sekitar Rp 3.000.000 – Rp 30.000.000,- setiap bulannya, maka usaha Jamu Madura masih dapat untuk dilanjutkan dan dikembangkan.

##### 2. Jamu Madura Sebagai Warisan Budaya

Produsen Jamu Madura Ummu Ali menuturkan :

*“.....Jemuh Madureh nekah budaya Madureh se dheri warisan sebelumnah se kodu tetep bedeh. Sala settong yakni mebiyasaagi dhe'er jemuh biasana deri gik kenik sehingga saterossah terbiasah ke jemuh.”*

*“.....Jamu Madura merupakan warisan budaya Madura, yang merupakan warisan leluhur yang perlu dilestarikan. Salah satu caranya yakni membiasakan untuk meminum jamu biasaya sejak kecil sehingga sudah terbiasa meminum jamu.”*

Kebiasaan meminum jamu sudah dilakukan sejak remaja tepatnya sejak pertama datang bulan. Biasanya remaja yang telah datang bulan akan diselamati, diberi wewangian dupa dan diberi minum jamu. Secara umum, minum jamu telah menjadi kebiasaan keluarga dan masyarakat Madura, khususnya yang masih berdarah biru (keturunan atau kerabat raja). Minum jamu merupakan kebiasaan kaum ibu. Kebiasaan minum jamu sudah dikenalkan

kepada seorang anak sejak dini. Kebiasaan minum jamu ini lebih ditekankan kepada kaum perempuan daripada kaum laki-laki. Jamu lebih banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Madura sebagai sarana pemeliharaan kesehatan. Meskipun beberapa jenis jamu juga dikenal sebagai obat untuk mengobati penyakit (Anonimous, 2010).

Jamu Madura akan selalu tetap ada dan akan selalu menjadi identitas masyarakat Madura sebagai produk hasil budaya yang turun-temurun, jika generasi-generasi berikutnya tetap melestarikannya. Berdasarkan hasil wawancara didapatkan konsumen Jamu Madura terdiri dari 35 orang wanita dan 20 orang terdiri dari pria. Hal ini terjadi karena sejak remaja wanita di Madura telah dibiasakan meminum jamu untuk menghindari bau badan yang tidak sedap apalagi setelah datang menstruasi. Hal ini sependapat dengan Mutmainnah (2007) yang menyatakan bahwa Wanita Madura lebih banyak minum jamu dibandingkan laki-laki Madura karena kebiasaan minum jamu erat kaitannya dengan siklus reproduksi mereka sejak menstruasi hingga melahirkan, oleh karena siklus reproduksi perempuan lebih banyak dari pada laki-laki sejak menstruasi hingga melahirkan anak maka mereka yang dituntut untuk lebih banyak minum jamu.

### 3. Keyakinan

Keyakinan terhadap khasiat Jamu Madura diungkapkan oleh beberapa produsen Jamu Madura. Khasiat Jamu Madura tidak langsung terasa, bersifat lambat namun tidak ada efek samping pada kesehatan tubuh. Jawaban sama diungkapkan oleh produsen Jamu Madura UK yang mengungkapkan :

*“.....khasiat Jamu Madura tak peroleh araguagih sebab se melleh sajen atambe polana panyakot sajen benyanyak macemna. Benni gun mitos Jamu Madura lakar unggul*

*delem peningkatan vitalitas reng lakek so binik ben bisa maberes cem macemna panyakot.”*

“.....khasiat Jamu Madura tidak perlu diragukan sebab peminatnya terus bertambah seiring dengan semakin beragamnya penyakit. Bukan hanya mitos Jamu Madura memang unggul dalam peningkatan vitalitas bagi kaum pria maupun perempuan dan dapat menyembuhkan beragam penyakit.”

Manusia yang hidup merupakan kesatuan dari jiwa dan raga. Dimensi kehidupan terdiri dari banyak aspek, mulai dari aspek fisik, aspek psikis, aspek sosial, aspek ruhani, aspek budaya hingga aspek emosi. Interaksi manusia dengan lingkungan sosial dan budayanya akan mempengaruhi dimensi kognitif, mempengaruhi dimensi fisik maupun dimensi kesehatan. Aspek lingkungan lokal yang memberikan ruang bagi terjadinya interaksi individu, kelompok individu maupun masyarakat memberikan corak tersendiri terhadap pola pikir dan budaya, termasuk cara pandang terhadap kesehatan, dan pencegahan penyakit. Dari perspektif inilah munculnya tradisi masyarakat dalam bidang kesehatan yang memiliki nilai kebenaran berdasarkan pengalaman spasial. Konsepsi kesehatan menurut budaya Madura adalah salah satu representasi dari tradisi lokal di bidang kesehatan yang memiliki keterbatasan dari sisi spasial (Nurwidodo, 2011).

## Ekspektasi Jamu Madura Menuut Konsumen

### 1. Khasiat Jamu Madura

#### a) Jamu Perawatan Khusus Wanita

Selain perawatan melalui dalam, produk Jamu Madura juga menyediakan produk luar seperti lulur, parfum serta dupa untuk badan dan vagina. Khasiat yang dirasakan dipaparkan oleh konsumen FM:

*“.....lestarenah arabet kolek sareng lolor tradisonal nekah, kolek rassanah berse ben lembuk, elajutagih mandi rempah sareng ratus vagina ngangguy dupa racikan Madureh. Hasellah beden ro'om ben kaloarga kasokan pas elanjutagih dhe'er galian rapet istimewa.”*

“.....setelah melakukan perawatan dengan lulur tradisional maka kulit terasa bersih dan lembut,dilanjutkan dengan mandi rempah dan ratus vagina menggunakan dupa racikan Madura.. Hasilnya badan terasa wangi dan suami sangat menyukai.Setelah itu dilanjutkan dengan meminum galian rapet istimewa.”

Jamu perawatan luar seperti lulur, mandi rempah dan ratus dapat langsung dirasakan khasiatnya. Badan menjadi wangi dan terasa lebih segar. Dirumah produksi ini juga menyediakan outlet beserta salon yang juga menggunakan Jamu Madura sebagai perawatannya.

#### b) Jamu Khusus Pasutri

Ketika disinggung pertanyaan tentang tujuan meminum jamu jenis suami istri yang bertujuan untuk menjaga keharmonisan keluarga, mereka menjawab bahwa memang itu juga menjadi tujuan mereka setelah menjaga kesehatan dan kebugaran tubuh. Dengan tubuh yang sehat mereka mengaku dapat beraktivitas secara optimal baik dalam kehidupan rumah tangga maupun pekerjaan. Berikut pengakuan seorang informan HU:

”.....tujuan meminum jamu yakni mengharmoniskan hubungan suami istri, merapatkan vagina serta mengurangi lendir dan bau tidak sedap, apalagi saya mempunyai riwayat suami pernah berselingkuh dengan wanita idaman lain.”

Menurut Mutmainnah (2007) minum jamu di lakukan sejak remaja namun lebih banyak dilakukan ketika menikah. Ini menunjukkan eratnya kaitan antara minum jamu dengan upaya untuk mencapai keharmonisan keluarga. Sebagaimana dikemukakan informan, minum jamu bermanfaat untuk menjaga keharmonisan hubungan suami istri.

Seorang informan lain, sebut saja MD, mengakui besarnya manfaat jamu dalam kehidupan rumah tangga. Apalagi setelah melahirkan 2 orang anak, sejak minum jamu ia mengaku merasakan kepuasan dalam hubungan suami istri.

Jamu Madura terkenal dengan khasiatnya, hal ini bukan hanya terkenal di Pulau Madura saja tetapi sudah merambah seluruh Indonesia bahkan sampai ke luar negeri. Beberapa ungkapan mengatakan bahwa Pulau Madura terkenal dengan 3S yakni Sapi, Sate dan Siti. Siti merupakan kiasan untuk mengungkap kata wanita/perempuan Madura. Makna dari Siti ini karena ada hubungannya dengan penggunaan/ pemanfaatan Jamu Madura sehingga manfaat penggunaan Jamu Madura terhadap perempuan Madura sangat dibutuhkan apalagi setelah melahirkan dengan tujuan mengembalikan otot-otot yang telah kendur dan merapatkan vagina.

#### c) Jamu Pasutri dan Penyakit (Lengkap)

Hal ini diungkapkan oleh seorang Informan HJS seorang petani/ peternak yang mengungkapkan kalau mengkonsumsi demi mengobati penyakit. Berikut penuturannya :

*“.....pon lema taon guleh seggut kram so nyongaronyo neng bettes nekah ben lessoon mareh dheteng deri sabe so nyareh pakan sapeh. Deddi guleh nyoro manto nekah ngobengih jamu, pas eyolleaghi jamu Madureh nekah. Sampek mangken guleh cocok pas terros ngenom.”*

“.....sejak 5 tahun yang lalu saya mengalami kram dan sering kecapean setelah bekerja di sawah dan mencari pakan untuk sapi. Jadi saya menyuruh menantu membeli jamu, dan saya dibelikan Jamu Madura merk KIA dan sampai sekarang cocok dan saya tetap mengkonsumsi.”

Semua informan, baik yang telah berumah tangga di bawah lima tahun maupun yang telah lebih dari sepuluh tahun berumah tangga menyatakan hal yang sama: minum jamu lebih ditujukan untuk menjaga kesehatan tubuh, menjaga stamina dan menghilangkan rasa capek. Hal ini sama-sama dinyatakan oleh mereka yang hanya berprofesi sebagai ibu rumah tangga maupun yang bekerja sebagai wanita karir. Seorang ibu rumah tangga, sebut saja SRT yang berprofesi sebagai ibu rumah tangga mengungkapkan:

*“....tojjuen ngenom jemuh nekah gebey ajegeh kabehadhan بدن, lastareh ngenom jemuh bden rassnanh segger ben tak lessan.”*

”...tujuan minum jamu itu untuk menjaga kebugaran tubuh, setelah minum jamu, badan terasa segar dan tidak capek.”

Tujuan meminum jamu yang utama adalah untuk menjaga kesehatan dan kebugaran tubuh. Dengan tubuh yang sehat maka kita dapat melakukan aktivitas kita seperti bekerja di kantor, mengerjakan pekerjaan rumah, mengasuh anak dan sebagainya.

## 2. Mutu Jamu Madura

Konsumen Jamu Madura RWS menyatakan :

*“.....mutu jemuh nekah tak aobe sama sakeleh, mole kaule ngobengih dhek adhek sampe’ mangken nekah*

*pon olle sapolo taon. Deri beunah ben rassanah. Deddih kaule mesteh ngobengih kennengan nekak.”*

“.....mutu jamu ini tidak berubah, sejak membeli pertama kali sampai sekarang telah sepuluh tahun. Saya coba cium aromanya dan rasa dari jamu tersebut. Jadi saya selalu membeli di tempat ini.”

Khasiat jamu Madura merupakan kepercayaan konsumen untuk terus menggunakan jamu tersebut. Khasiat Jamu Madura belum dapat dibuktikan secara laboratorium, jadi kepercayaan konsumen yang dapat menjaga mutu jamu madura. Menurut Lestari (2003) Jamu Madura mempunyai ciri khas tertentu seperti, aroma yang tajam terutama jamu yang berbentuk serbuk. Hal ini terjadi karena dalam pembuatannya peramu banyak menggunakan bahan yang beraroma tajam seperti : majakan, masoyi, cengkeh dan kayu manis. Bentuk serbuk dengan aroma yang tajam merupakan ciri Jamu Madura yang disukai dan dianggap memiliki khasiat lebih unggul dibandingkan dengan jamu dalam bentuk lain.

## Realitas Pengembangan Jamu Madura

### 1. Upaya Pengembangan

Upaya pengembangan yang dilakukan pada Jamu Madura antara lain : a) Pengembangan Bahan Baku; b) Diversifikasi Produk Jamu; c) Perbaikan Kemasan (*Packaging*); d) pengembangan pemasaran; e) pengembangan Sumber Daya Manusia (SDM); dan f) pengembangan penelitian.

Produsen Jamu Madura “Madura Sari” memaparkan :

*“.....jemuh delem bentuk bobok korang esokanneh karnah pae’, trus kaule agebey delem bentuk butiran ma’le gempang ede’er ben tak pae’.”*



“.....melihat jamu dalam bentuk serbuk jarang disukai karena rasanya pahit, terus saya membuat dalam bentuk butiran agar mudah diminum dan tidak terasa pahit.”

Awalnya Jamu Madura berupa bentuk serbuk, sekarang ini melalui inovasi para produsen/ pembuat jamu maka Jamu Madura dapat ditemui dalam bentuk Kapsul, butiran, cairan kental sehingga memberi kemudahan pada konsumen Jamu Madura untuk mengkonsumsinya dan hal yang utama untuk menurunkan rasa pahit.

Keinginan dan kesenangan konsumen bervariasi. Prediksi produsen mengubah kemasannya agar terlihat lebih modern, lebih bagus dengan warna dan terlihat lebih higienis. Namun ternyata setelah dilempar kepasar konsumen menolak karena telah percaya Jamu Madura merupakan ramuan tradisional yang semua pengolahan dan pengemasan secara tradisional.

## 2. Kompetitor

Beberapa kompetitor Jamu Madura yang diungkapkan oleh seorang informan adalah sesama produsen Jamu Madura, jamu gendong, Selain itu jamu yang diproduksi di pabrik-pabrik jamu oleh perusahaan besar seperti Jamu Air Mancur, Nyonya Meneer atau Jamu Jago, jamu dari luar negeri seperti dari China, India. Kompetitor ini tidak dapat dianggap remeh karena masing-masing dari mereka sama-sama memiliki keunggulan dan mendapatkan tempat di hati konsumen.

Penuturan Produsen Jamu Madura “Madura Sari” dan “Mawaddah” mengungkapkan :

“.....*pesaing jemuh madureh laennah gih jemuh se dheri jebek otabe jemuh pabrikan kassah.*”

“....pesaing Jamu Madura lainnya yakni jamu yang berasal dari daerah jawa atau jamu pabrikan.....”

Jamu yang diproduksi di pabrik-pabrik jamu oleh perusahaan besar seperti Jamu Air Mancur, Nyonya Meneer atau Jamu Jago dan dijual di berbagai toko obat dalam kemasan sachet. Jamu tersebut dijual secara khusus di kios-kios jamu, penyajiannya dapat langsung diminum di tempat atau diseduh sendiri di rumah. Untuk produk perawatan seperti lulur dan parfum juga banyak diproduksi oleh perusahaan besar seperti Sariayu dan Mustika Ratu yang penyajiannya sudah sangat praktis.

## KESIMPULAN

Eksistensi, ekspektasi dan realitas pengembangan Jamu Madura menurut perspektif produsen dan konsumen masih terus berjalan dan diprediksi akan mencapai peningkatan seiring dengan masih adanya banyaknya produsen jamu Madura dan menghasilkan produk untuk memenuhi permintaan dari konsumen.

Pengobatan tradisional dipilih oleh masyarakat untuk mengatasi persoalan-persoalan penyakit dan perawatan kesehatan tubuh. Jenis Jamu Madura dapat digolongkan menjadi 3 macam yakni (a) jamu perawatan khusus wanita; (b) Jamu pasangan suami istri (pasutri) dan (c) jamu pasutri dan penyakit (lengkap). Jamu Madura sebagai warisan budaya yang harus dilestarikan dan dikembangkan menjadi tanggung jawab produsen untuk terus memproduksi dan konsumen untuk terus mengonsumsi. Usaha Jamu Madura saat ini masih layak untuk dilanjutkan dengan adanya keuntungan yang diterima produsen. Produk Jamu Madura masih disukai dan diyakini oleh konsumen karena khasiatnya.

Dalam mengembangkan Jamu Madura beberapa upaya telah dilakukan baik oleh produsen, konsumen, Asosiasi, Pemerintah/ Dinas, perbankan, koperasi serta dukungan

dari tokoh masyarakat. Jamu Madura memiliki beberapa kompetitor.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 2007. Sekilas tentang Jamu Obat Bahan Alam. <http://thefantasix.blogspot.com/2007/09/sekilas-tentang-jamu-obat-bahan-alam.html>
- Anonimous. 2010. <https://id-id.facebook.com/notes/jamu-madura/ramuan-madura-sehat-lelaki-hingga-galian-rapet/101607993302869>
- Anonimous, 2011a. <http://tip.trunojoyo.ac.id/pengembangan-jamu-sebagai-potensi-agroindustri-di-madura-talent-2011/>
- Anonimous, 2011b. <http://www.kabarbisnis.com/read/2820522>
- Aspan, R. 2004. Pengembangan Obat Bahan Alam Dalam Pelayanan Kesehatan Masyarakat. *Seminar Nasional TOI XXV*. Tawangmangu.
- Azis, S., Sasanti, R. 2011. *Penelitian Kualitatif Kendala Jamu Masuk Pelayanan Kesehatan Formal Puslitbang Sistem Kebijakan Kesehatan*. Badan Litbang Kesehatan.
- Bogdan and Bilkan. 1982. *Qualitative Research for Education an Introduction to Theory and Methods*. Boston. Allyana Bacon.
- Lestarih, Erni Dwi. 2007. *Analisis Daya Saing, Strategi dan Prospek Industri Jamu di Indonesia*. Departemen Ilmu Ekonomi Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Miles, Matthew B. dan Michael B. Huberman. 1992. *Qualitative Data Analysis : A Source of New Methods*. Sage Publications. London.
- Mutmainnah, 2007. Pemanfaatan Jamu Madura oleh Perempuan di Kabupaten Bangkalan. *Jurnal Vol. 22 - No. 2 / 2009-04*. Universitas Trunojoyo, Madura
- Nurwidodo. 2011. *Pencegahan Dan Promosi Kesehatan Secara Tradisional Untuk Peningkatan Status Masyarakat Di Sumenep Madura*. Lontar Madura.
- Purwanti, U. 2001. Pengembangan Tumbuhan Obat Berbasis Masyarakat di Pulau Madura. *Program Warta KEHATI Edisi Januari 2001*.
- Suhartini, Sri. Effendi, Usman dan Sukardi. 2000. Perencanaan Strategi Pengembangan Usaha Produk Jamu. *Jurnal Teknologi Pertanian Vol 4. No. 3*. Malang.
- Rifa'i, M.A. 2000. *Pingit, Pijet dan Pepahit: Peran Tumbuhan dalam Kosmetik Tradisional Indonesia seperti Dicerminakan di Daerah Madura*.

## PANDUAN BAGI PENULIS

1. Naskah yang dimuat dalam Jurnal Hayati merupakan hasil penelitian tentang semua hal yang berkaitan dengan ilmu pertanian. Hasil penelitian tersebut belum pernah dimuat di jurnal ilmiah lainnya. Naskah berupa tinjauan pustaka dapat dimuat hanya satu artikel untuk setiap penerbitan.
  2. Naskah harus ditulis dalam bahasa Indonesia yang jelas, baik dan benar
  3. Naskah yang dikirim ke Jurnal Hayati akan ditelaah oleh ahli yang berkompeten dalam bidangnya, yang ditunjuk oleh Tim Redaksi. Naskah yang berdasarkan penilaian para ahli memerlukan perbaikan akan dikembalikan ke penulis untuk direvisi. Hasil revisi tersebut harus diterima kembali di meja redaksi dalam waktu 20 hari. Naskah yang tidak layak terbit akan dikembalikan dengan disertai surat penolakan dari Tim Redaksi.
  4. Tata cara penulisan naskah adalah:
    - a) Naskah diketik 1 (satu) spasi dengan huruf Times New Roman font 12.
    - b) Tabel/Gambar/Grafik disajikan secara efisien dan informatif serta ditempatkan pada halaman terpisah dengan naskah.
    - c) Isi naskah terdiri atas :
      - JUDUL. Tidak lebih dari 20 kata.
      - ABSTRAK, ditulis satu paragraf dalam bahasa Indonesia atau bahasa Inggris dan tidak lebih dari 250 kata.
      - PENDAHULUAN, ditulis secara efisien dan menggambarkan latar belakang suatu penelitian serta tinjauan pustaka yang mendukung penyusunan latar belakang.
      - MATERI dan METODE, ditulis secara lengkap.
      - HASIL dan PEMBAHASAN, ditulis secara efisien dan mencakup hasil yang diperoleh dari suatu penelitian serta bahasan ringkas yang mencakup permasalahan yang diteliti. Uraian hasil dapat ditulis terpisah dari pembahasan.
      - KESIMPULAN, ditulis secara ringkas tetapi menggambarkan substansi hasil penelitian yang diperoleh.
      - DAFTAR PUSTAKA, penulisan pustaka yang dikutip dalam naskah mengikuti format seperti penulisan Skripsi.
  5. Penulis yang naskahnya telah diputuskan untuk dimuat dalam Jurnal Hayati untuk mengirim softcopy (akan dikembalikan apabila sudah ditransfer) dan print out hasil revisi akhir.
  6. Jurnal Hayati diterbitkan dua kali dalam setahun, setiap bulan Desember dan bulan Juli, naskah siap cetak diterima redaksi paling lambat 1 bulan sebelum diterbitkan.
  7. Alamat Redaksi Jurnal Hayati :  
Fakultas Pertanian Universitas Madura  
Jl. Raya Panglegur Km 3,5 Pamekasan  
Telp. 0324-322231  
Fax. 0324-327418;  
<http://www.unira.ac.id>
-